

Spitzenqualität von der Saar

Das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm im saarländischen Perl-Sehndorf ist längst kein Insider-Tipp mehr. Spätestens seit der letzten Berliner Wein Trophy ist das kleine Weingut in die Riege der ganz Großen aufgestiegen. Ein Besuch vor Ort.



Zufrieden betrachtet Ralf Petgen seine Trauben, die in einigen Wochen die Grundlage für seinen neuen Grauburgunder-Jahrgang werden. „Der Sommer war lange Zeit fantastisch, und die Trauben sind vom Entwicklungszustand ihrer Zeit weit voraus. Das ist perfekt. Wir haben zwar etwas weniger Trauben als gewöhnlich, weil der aktuelle Jahrgang durch die Fröste im Mai eine gewisse Bremsenwirkung hat. Aber angesichts des idealen Wetters von Juni bis August und der geringen Traubenmenge müsste es eine Qualität geben, wie sie noch nie da war“, schwärmt er. Wenn kein Hagel kommt. Tolle Aussichten also für das Weingut Petgen-Dahm, das schon jetzt zu den besten Deutschlands und weit darüber hinaus gehört. Weinkenner der Region Saarland, Mosel und des benachbarten Luxemburg wissen dies bereits seit vielen Jahren und schätzen die qualitativ hochwertigen Weine. Doch jetzt haben es Brigitte und Ralf Petgen auch Schwarz auf Weiß. Bei der Berliner Wein Trophy, der bedeutendsten und größten inter-

Von Jörg Heinze

nationalen Weinverkostung Deutschlands, kürte die internationale Jury das Weingut aus Perl-Sehndorf zum besten Produzenten Deutschlands in der Kategorie „Stillwein“. Acht Produkte aus dem Hause Petgen-Dahm erhielten eine Goldmedaille, dazu gab's eine Silbermedaille. Eine Prämierung hier, unter der

Traditionsbewusst und dennoch modern

Schirmherrschaft der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), kommt einem Ritterschlag gleich, der weltweit Beachtung findet. Selbst Winzer Ralf Petgen und seine Frau Brigitte waren von diesem Erfolg überrascht: „Damit hatten wir nicht gerechnet. Pommes hat bei den Sparkling Weinen den Stellenwert, den wir bei den Stillweinen haben. Das zeigt, in welcher Riege wir uns damit bewegen. Unglaub-

lich“. Doch der Erfolg kommt nicht von ungefähr, sondern ist das Resultat harter Arbeit – und einiger Veränderungen.

Wir stehen im Weinberg des Erfolgswinzers, der kürzlich den Ehrentitel Ökonomierat für die Verdienste um seinen Berufsstand verliehen bekam. 17 Hektar groß ist das Gelände, angefangen hat er vor gut 25 Jahren mit sechs Hektar. Seit dem Tod des Vaters 2007 führt er den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau, einer gelernten Bankkauffrau. In den vergangenen Jahren hat Petgen einiges umgestellt: „Wir sind ökologischer geworden“, betont der 60-Jährige. „Wir versuchen, Chemie zu vermeiden. Die unteren Triebe an den Rebstocken etwa werden nur von Hand entfernt. Wir verwenden keine Herbizide, keine Glyphosate. Wir hängen Phomone auf, spritzen keine Insektizide mehr. An jedem dritten Stock hängt ein Lockstoff, der die Motten des Traubenwicklers anzieht und so nicht zur Begattung führen lässt. Wir haben den Ertrag deutlich reduziert, produzieren keine 120 Hektoliter pro Hektar, sondern reduzieren teilweise

PHOTO: JÜRGEN HEINZE

bis auf 30 runter. Und da kommen dann wirklich auch Qualitäten an.“

Zudem verschließt sich der Winzer nicht den Neuerungen modernster Technik. „Wir sind Befürworter der maschinellen Ernte in Teilbereichen. Für die einfachen Basisweine verwenden wir die Erntemaschine. Wenn wir Selektion machen, dann natürlich von Hand. Das ist der grundsätzliche Weg.“ Erwa Laubblätter, die die Laubwände hochklappen, Schneidgeräte, die diese abschneiden und Laubsaugergeräte, mit denen die Trauben freigestellt werden. Direkt unter den Rebstocken kommt spezielle Gerätetechnik zum Einsatz: eine Rollhacke und ein Scheibenpflug. Das sind zwei Scheiben, die beidseitig am Stock vorbeigehen, die Erde hoch- und umklappen und so das Kraut untergraben. Auch bei der Anpflanzung kommt Hightech zum Einsatz: laser- und satellitengesteuerte Pflanzmaschinen, die die Stöcke exakt dorthin setzen, wo sie sitzen müssen.

Aber auch der Klimawandel trägt zum Erfolg des Weingutes bei, wie Ralf Petgen zugibt. „In diesen Regionen hier hatte der Riesling noch vor 30 Jahren im Schnitt zehn bis 15 Öchsle weniger Mostgewicht, also Zuckergehalt. Manchmal auch 20. Die Rieslingtrauben, die sehr spät reifen und an und für sich nie Sorten waren, die extrem hohe Reifegrade erreicht haben – abgesehen von Eiswein und Beerenauslesen – sind heute fast durchgängig hochreif.“ Früher haben sie mit Weinbau Schluss. Aufgrund der Klimawärmung sei man heute bereits am



Unten: In Eichenholzfasern oder auch Stahltanks liegt der Wein. Oben: Statt Insektiziden werden nur Lockstoffe, sogenannte Phomone, verwendet.

58. angelangt. „Der Weinbau profitiert davon. Gerade die Mosel, Saar und Ahr, die in den kalten Regionen Deutschlands lagen, sind Gewinner. Heute haben wir die klimatisch idealsten Bedingungen.“

Diese These untermauert er auch beim Rundgang durch das Allerheiligste seines Betriebes – den Weinkeller. Hier reift in Stahltanks und vor allem in Eichenholzfasern der nächste Jahrgang heran. Die Grande Reserve liegt in diesen Fässern etwa eineinhalb Jahre. Ein normaler Barrique im neuen Fass etwa ein Jahr. „Wir lassen die Partien grundsätzlich im neuen Eichenholzfass vergären, auf ihrer Hefe legend. Wir filtern aber auch Weine in Edelstahltanks ab und legen sie dann in ein Barriquefass, um die Reife dann in andere Bahnen zu lenken“, erklärt Petgen und deutet auf eines der Fässer: „Hier ist was Interessantes drin, ein Cabernet Sauvignon. Eine Rebsorte wie der Merlot aus dem Bodenaus-Gebiet. Er ist wahrscheinlich der einzige, der an der Mosel wächst. Ein 2015er, der Ende nächsten Jahres abgefüllt wird. Weil er noch eine gewisse Fruchtsäure hat, gebe ich ihm eine sehr, sehr lange Lagerung im Eichenholzfass. Das ist eine Neuheit. Das zeigt, die Klimaerwärmung funktioniert auch bei uns.“ Hier im Fass beginnt die eigentliche Arbeit des Winzers: den Wein

Hier werden die Flaschen befüllt, etikettiert und in Kisten verpackt.



zu entwickeln. Ein Wein, der auf der Hefe liegt, macht eine sogenannte malolaktische Gärung durch. Das bedeutet, dass die Apfelsäure des Weines mit Hilfe von Bakterien in Milchsäure überführt wird. Dadurch wird die Fruchtsäure eingebunden und der Wein zarter, harmonischer und auch bekömmlicher. Eine solche malolaktische Gärung zu führen

Cabernet Sauvignon von der Saar

ist die eigentliche Kunst, wie Ralf Petgen betont. „Das braucht jahrelange Erfahrung als Winzer. Man muss die Weine auf Temperatur bringen, damit sich die Milchsäurebakterien bilden.“

Das geschieht entweder, indem man den Keller, in dem der Wein ruht, leicht anwärmt. Oder der Winzer lässt ihn auch über den Sommer im Fass liegen. „Ich lasse malolaktisch spontan vergären, setze nichts zu“, betont Petgen. „Ich habe sehr saubere Fässer und ein sehr sauberes Klima im Keller. Hier ist kein Schimmel, hier ist nichts. Daher können wir es uns leisten, auch den Wein, was Hefen angeht, spontan vergären zu lassen. Also auch mit Milchsäurebakterien, die spon-



Immer wieder wird kontrolliert, wie weit der Wein ist, der derzeit in den Eichenholzfasern heranreift.

tan aus der Natur da sind.“ Wenn von Erwärmung gesprochen wird, heißt das Temperaturen von etwa 15 Grad Celsius im Gegensatz zu sonst üblichen Kellertemperaturen von unter acht Grad.

Ralf Petgen taucht eine große gläserne Pipette ins Fass, entnimmt ein Glas voll

des reifenden Cabernet Sauvignon und probiert. „Er ist noch ein wenig eckig, aber schon ein tolles Vanille-Aroma“, lautet sein Urteil.

Vor zwölf Jahren hat er diese Reben gepflanzt. Seit einem halben Jahr liegt der Wein im Fass, ein Jahr darf er noch, 600 Liter insgesamt, also eine eher kleinere Partie. Allerdings wird die tatsächliche Menge, die letztlich abgefüllt werden kann, geringer sein, denn durch die Lagerung im Holzfass wird der Wein konzentriert. Durch die Poren des Fasses evaporiert Wasser, verdunstet also. Der Inhalt und auch die Mineralien im Wein werden dadurch um etwa zehn Prozent konzentriert. Eine klassische Osmose. „Es ist ein Gemeinschaftsprojekt mit meinem Sohn Max“, erzählt der 60-Jährige stolz. „Wir haben ihn zusammen auf der Maische stehen gehabt und auf der Maische bewegt, so wie vor 500 Jahren. Wir sind wirklich gespannt, wie er wird.“

Im Nebengebäude steht der ganze Stolz des Winzers: eine sogenannte pneumatische Weinkelter. Das schönendste, was es in der Weinbereitung gibt, wie Petgen sagt. Die Trauben kommen entweder als Ganztraube oben durch den Trichter rein oder als Maische angemahlen auch schon im flüssigen Zustand in eine andere Öffnung. Die Kelter hat eine Vakuumpumpe und einen Kompressor. Die Pamppe zieht ein Tuch im Inneren zusammen wie einen Luftballon, bei dem die Luft rausgesogen wird. Mit dem Kompressor

PHOTO: JÜRGEN HEINZE



Das Ehepaar Brigitte und Ralf Petgen freut sich über die Entwicklung der Trauben.

hingegen wird die Luft reingelassen. Ist das Tuch abgeblasen, werden die Trauben sehr schonend mit zwei Bar Druck gegen die Lamellen des Tuchs gepresst. „Sie können theoretisch mit dieser Kelter einen Eimer Trauben abkellern.“ Wenn sie voll ist, kriegen sie 5.000 Liter Saft. Das ist das „Geniale“, schwärmt Petgen. „Wir haben eine kleine und eine größere Kelter und sind damit schon sehr schlagkräftig. Rein theoretisch könnte ich an einem Tag 25.000 bis 30.000 Liter Wein abkellern. Wenn jetzt große Regeneinbrüche kommen, können wir unsere Fläche in kürzester Zeit, etwa binnen einer Woche, abernten und verarbeiten, während Kollegen noch vier Wochen unterwegs sein müssen. Das Erntegut fault einem letztlich unter den Händen weg. Wir aber können so praktisch immer in gesundem Zustand ernten.“

Nebenan werden die Weine in einer kleinen Anlage abgefüllt und verpackt. Etwa 100.000 Flaschen jährlich, inklusive Sekt. Das Weingut Ökonomierat Pet-

Empfehlungen in Fachliteratur

gen-Dahm, wie es vollständig heißt, liefert in erster Linie an Direktkunden und die Gastronomie. Nur ganz wenig an den Einzelhandel. Mehr geht auch nicht, mit seinen 17 Hektar ist das Weingut an seiner Größe angekommen. Das heißt, auch die immer häufiger werdenden Auszeichnungen und das Interesse weit über die Landesgrenzen hinaus werden an der Produktionsmenge nichts ändern. Vielmehr geht es darum, diese hohe Qualität zu halten und zu bestärken. Dann werden Auszeichnungen wie die der Berliner Wein Trophy, Empfehlungen bei soch renommierten Fachmagazinen wie „Vinum“ oder Genußführern wie dem „Gault Millau“ auch in Zukunft garantiert keine Seltenheit sein. ●

INFO

Weingut Ökonomierat
Petgen-Dahm
Winzerstraße 3-7
66706 Perl-Sehndorf
Telefon 06867-309
Fax 06867-1367
Info@petgen-dahm.de

Oldtimer-Treffen

Sonntag, 3. September 2017
11 bis 17 Uhr

Herzlich willkommen – nach dem Motto

„Je älter, desto begehrt“ feiern wir unser

20. Jubiläum mit vielen bildschönen, über

30 Jahre alten Autos und hoffentlich mit Ihnen!

Freuen Sie sich auf:

- Präsentation der Oldtimer bis Baujahr 1987 sowie einige Modelle aus unserem Gründungsjahr auf dem Gelände der Residenz
- Karikaturist
- Fotobox im 37 Jahre alten Ford
- Live-Musik von der Saxophonisten Celia
- Tombola mit tollen Preisen
- Kulinarisches Angebot

Seien Sie dabei!



Pro Seniore Residenz
Am Steinhübel 8
Steinhübel 8
66424 Homburg
Telefon 06841 699-0
www.pro-seniore.de

pro seniore
Mehr gute Laune